



# Château Léoville Poyferré 2009

Un nouveau 1982 ?

*La vigne est une plante formidable qui arrive à s'adapter à tous types de météo et au réchauffement climatique. Depuis 2001, l'absence de pluie aux équinoxes et de très beaux étés indiens permettent une parfaite maturité du Cabernet Sauvignon. Est-ce cela le changement climatique dans le bordelais ?*

*Le travail de l'homme (maîtrise des rendements et sélections en tous genres) contribuera à élaborer le millésime le plus séduisant de la décennie, à la hauteur du mémorable 1982.*

A la sortie d'un hiver froid et humide (488 mm de pluies de novembre à mars) les sous-sols sont bien pourvus en eau. Le printemps est chaud et humide, mais les températures élevées sont favorables à un développement rapide de la vigne.

La plus grande partie de la floraison se passe dans une période sèche et chaude, des conditions idéales pour obtenir l'homogénéité des raisins. Dès le mois de mai, les températures affichent déjà 31,4° et en juin elles atteignent même 38,8° le 30.

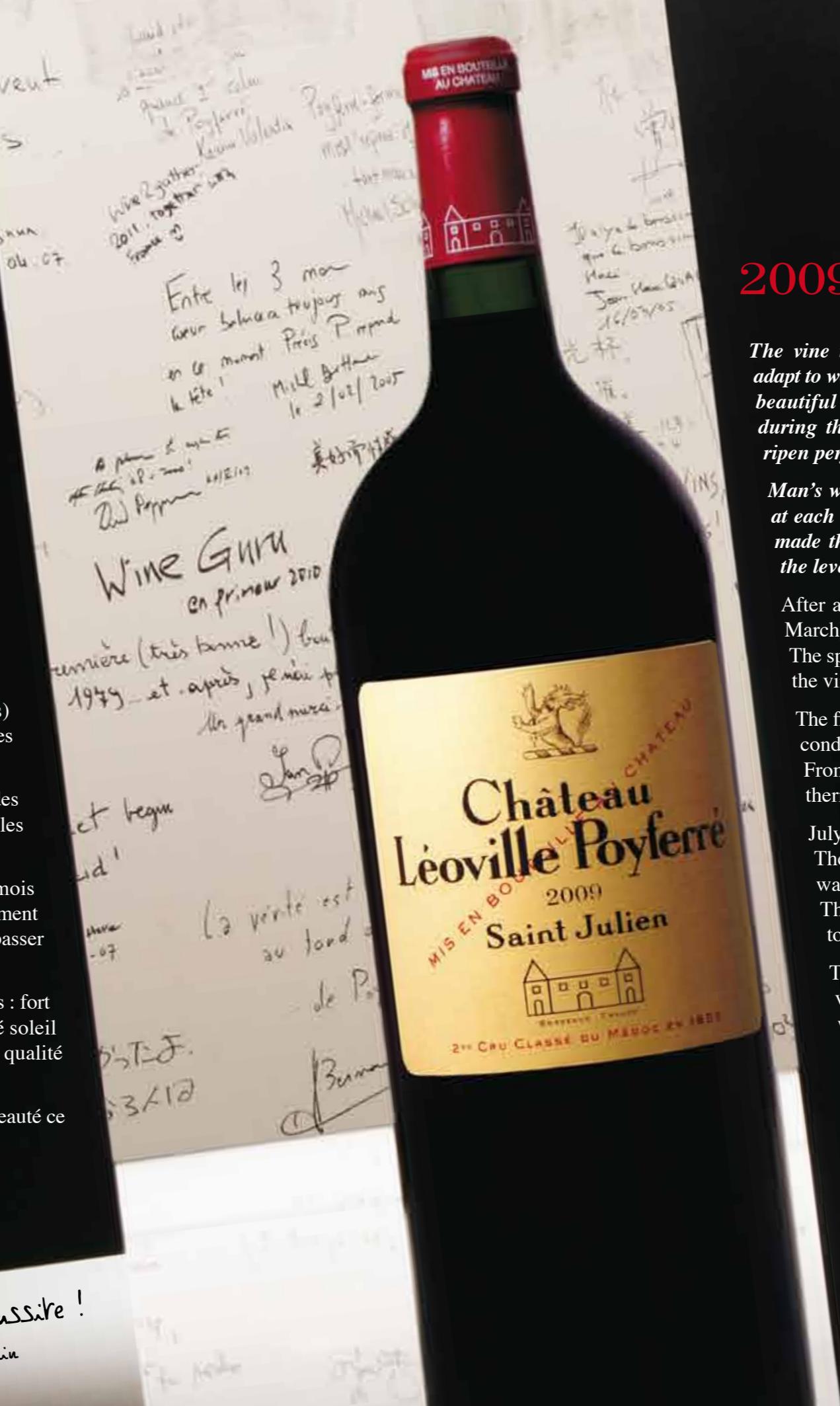
Le mois de juillet est très chaud et ensoleillé excepté les 5 premiers jours. Le mois d'août et la 1ère quinzaine de septembre sont chauds et secs et finalisent parfaitement ce millésime. L'enracinement de plus en plus profond de nos vignes permet de passer les périodes de sécheresse sans aucun problème.

Les contrôles de maturité dès le 7 septembre donnent des résultats très surprenants : fort degré, acidité élevée et analyses phénoliques prometteuses. Les effeuillages côté soleil levant et la suppression des grappillons de seconde génération vont optimiser la qualité de la récolte.

De petites pluies providentielles le 18 et 19 septembre permettent d'achever en beauté ce millésime exceptionnel.

C'est très, très bon !  
Jean-Marc Quarin

Grandissime Réussite !  
Jacques Perrin



One of the stars of the vintage!  
Score 97-100+  
Robert Parker

2009 : A new 1982 ?

*The vine is an extraordinary plant with the natural capacity to adapt to weather changes and rising temperatures. Since 2001, the beautiful Indian summers, along with the absence of rainfall during the equinoxes, have allowed the Cabernet Sauvignon to ripen perfectly. Is this Bordeaux's answer to global warming ?*

*Man's work : careful mastery of the yields and rigorous selection at each step of the vine growing and winemaking processes have made this one of the most attractive vintages of the decade, on the level of the memorable 1982.*

After a cold, wet winter (488 mm of rainfall from November to March) the subsoil was well endowed with water.

The spring was hot and humid but these high temperatures helped the vines to develop quickly.

The flowering occurred mostly during a dry, hot period with ideal conditions for even development of the grapes.

From May, temperatures were already reaching 31.4°C and the thermometer even showed 38.8° on 30th June.

July was very hot and sunny except for the first 5 days. The month of August and first two weeks of September were warm and dry, finishing off the vintage perfectly.

The ever deeper root system of our vine plants allows them to get through periods of drought with no problem at all.

The ripeness tests carried out from the 7th September gave very surprising results: high potential alcohol and acidity as well as a promising phenolic content. The de-leaving on the sunrise side and second generation bunch removal optimized the quality of the harvest.

Welcome showers on 18th and 19th September added the final touch to this exceptional vintage.

Very Exciting!  
Steven Spurrier

This is a wine to buy!  
Tim Atkin

# Château Léoville Poyferré

Grand Cru Classé en 1855 - Saint-Julien

## Commentaires de l'équipe Château

(juillet 2011)

**Robe :** couleur intense et sombre.

**Nez :** complexe, élégant, empyreumatique avec des notes de fruits noirs et épicees,

**Attaque :** belle et franche.

**Bouche :** grande amplitude en bouche, finale aux tannins murs, élégants, fins et soyeux. Suave et opulent.

Très belle finale aromatique et persistante.

**2009**, une année solaire chaude.

## Comments by the Château staff

(July 2011)

**Colour :** Intense, dark robe.

**Nose :** complex and elegant. Empyreumatic with black fruit and spicy notes.

**Attack :** Nice and frank.

**Palate :** Great amplitude in the mouth.

Ripe, silky, elegant tannins on the finish. Smooth and opulent.

Pleasantly lingering aromatic finish.

**2009**, a vintage full of sunshine.



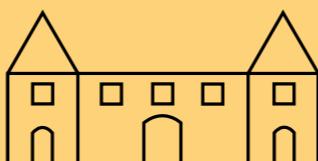
Le vignoble du Château Moulin Riche affirme sa personnalité sur 22 ha et son statut de Château à part entière.

Pavillon de Léoville Poyferré est le second vin des Châteaux Moulin Riche et Léoville Poyferré.

The 22 hectare vineyard of Château Moulin Riche asserts its personality and legitimate place among the Saint-Julien Châteaux.

Pavillon de Léoville Poyferré is the 2nd wine of both Château Léoville Poyferré and Château Moulin Riche.

# 2009



*A powerful, quite sexy Poyferré by Didier Cuvelier.  
Neal Martin*

Dates des vendanges  
29 septembre au 12 octobre

Production : 212 233 bouteilles

60% Cabernet Sauvignon,  
29% Merlot,  
6% Petit Verdot,  
5% Cabernet Franc.

Harvest time  
29<sup>th</sup> September to 12<sup>th</sup> October  
Production : 212,233 bottles



With origins dating back to 1638, Léoville was the largest vineyard in the Médoc region at the time of the French Revolution. Léoville Poyferré springs from various divisions and successions in 1840. Its outstanding quality wines gained early recognition when it was ranked 2nd Growth in the 1855 classification. Château Léoville Poyferré was acquired in 1920 by the Cuvelier family.

The various divisions throughout the history of the estate have split the vineyard of Léoville Poyferré into five large areas. They include all the main types of gravelly soil present in Saint Julien. This diversity contributes to the amplitude and complexity of the Léoville Poyferré wines.



Robert PARKER - Wine Advocate - April 2010 - Score **97-100+**

One of the stars of the vintage, it will be interesting to see if Poyferré ultimately eclipses Las Cases as the finest of the three Leovilles. The 2009 is even better than the 2000, 2003, and 2005. Its inky/purple color precedes a wine filled with extraordinary opulence, voluptuous texture, and sweet tannin.

It offers both intellectual and hedonistic pleasure with layer upon layer of ripe fruit. Yields were 43 hectoliters per hectare, the blend is more than two-thirds Cabernet Sauvignon and the rest Merlot, and the natural alcohol is the highest ever measured at this estate, 13.95%. The high alcohol is not the least bit noticeable because of the extraordinary concentration and freshness possessed by most 2009s - a vintage characteristic that will serve these wines for decades to come. This is a wine to purchase by the case load. It should drink well for 4-5 years.

Olivier POELS - Revue du Vin de France - Mai 2010 - Note **18-19**

L'assemblage final comporte 60% de cabernet-sauvignon, 29% de merlot, 6% de petit verdot et 5% de cabernet franc. Le 2009 est très massif et concentré, tout en muscles et en retenue, ce qui lui permet d'absorber le haut niveau alcoolique. Il évoque un 1982, avec davantage de richesse et de puissance.

La finale déroule des flots de tanins et affiche un bel éclat. Elle s'étire longuement sur des notes de fruits noirs.

Jacques PERRIN - Vinifera - Note **95-97** «Parmi les vins d'exception»

Grandissime réussite. Jamais Léoville Poyferré n'a été aussi beau Nez chatoyant, complexe, sur les fruits noirs, les notes de cèdre et de cacao. Corps racé, d'une très belle continuité dans son développement. Extraordinairement dense et savoureux, du début à la fin de la dégustation, avec de très beaux tanins épiceés.

Steven SPURRIER - Decanter Magazine - June 2010 - Score **18.5**

Impressive concentration of Cabernet, vigorous and robust, seductively succulent with superb natural tannin. Very exciting.

Jean-Marc QUARIN - www.quarin.com - Avril 2010 - Note **17,75-18**

Couleur noire, nez intense, fin, très fruité, mûr. Notes subtiles de liqueur de framboise. Il est pur et très distingué. Très belle entrée en bouche, le vin se développe gras et surtout aromatique avec de l'énergie, du goût, un très beau toucher et un superbe milieu de bouche. Lente évolution tannique, savoureuse et le vin s'achève puissant et long sur des tanins à la fois crémeux à la fois éclatants de fruit.

C'est très, très bon. Ce millésime dépasse le 2003 et il est en compétition avec le 2005 auquel j'attribuais la même cotation en primeur. Je l'ai goûté trois fois avec ce même niveau de note, fait très rare cette année.

Alan DURAN - PRB wines - Score **94-96**

This offering from Poyferré is even better than the amazing 2008 ! It's a superb, full-bodied, full-throttled, intense wine ! While still incredibly young, it boasts a densely saturated ruby/purple hue followed by complex perfumes of wet-stones, crème de cassis, blueberry liqueur, damp flowers, and graphite dust. There is a big presence on the palate along with an intricate structure, an astonishing expanse, broad-shouldered richness, and beautiful nuances. This is meant for the next four decades considering its potent fruit and big tannin. In 2009 its structure is of first-growth quality. Past vintages, such as the 2005, 2003 and 2000 prove what huge promise this estate offers each year. Maturity period 2018-2045+.

L'origine de Léoville Poyferré remonte à 1638. Suite à différents partages et successions, Léoville Poyferré naît en 1840. Quinze ans plus tard, le château connaît la consécration lors du célèbre classement de 1855 où il obtient le rang de Second Grand Cru Classé. La famille Cuvelier, acquiert le château Léoville Poyferré en 1920.

En raison des partages et successions consécutifs, le vignoble de Léoville Poyferré est morcelé en cinq grandes zones. Il comprend tous les grands types de terroirs de graves présentes à Saint Julien. Cette diversité contribue à l'amplitude et la complexité des vins de Léoville Poyferré.



[www.facebook.com/chateau.leoville.poyferre](http://www.facebook.com/chateau.leoville.poyferre)

[www.leoville-poyferre.fr](http://www.leoville-poyferre.fr)

Press(e)